

# WHITEIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	(N) Weyermann - Abbey Malt (N)	0.25 kg (4.8%)	50 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	3 g	Gotowanie	0 min